Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: основное меню»

Филе-о-фиш

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для Филе-о-фиш:**

- Золотисто-коричневые
- Слегка хрустящая корочка
- Мягкие, сочные, нежные внутри

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистым продезинфици-рованным полотенцем
- Удаляет частицы пищи из фритюра
- Подметает пол

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Поддерживает запас готовых продуктов в UHC в соответствии с монитором eProduction
- Своевременно пополняет запасы на станции

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Готовит рыбные полуфабрикаты только в ванночке, отведённой для их приготовления
- Следит за тем, чтобы все полуфабрикаты в ванночке были полностью погружены во фритюр
- Всегда исполь-зует чистые лотки для UHC
- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения
- Моет руки
- Знает действующие правила использования перчаток

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда
- Во избежание ожогов не допускает попадание воды во фритюр
- Носит обувь на нескользкой подошве
- Немедленно вытирает с пола пролитый фритюр

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

- ☐ **Безопасность** Вымойте руки.
- ☐ **Безопасность** Используйте перчатки в соответствии с действующими правилами.
- ☐ Проверьте наличие запаса продуктов.

ДОСТАНЬТЕ, ЗАГРУЗИТЕ

- ☐ Используйте только полностью замороженные порции Филе-о-фиш.
- ☐ Узнайте из таблицы уровней UHC: какое количество полуфабрикатов вам нужно приготовить.
- ☐ Возьмите нужное количество замороженных полуфабрикатов из фризера.

ОПУСТИТЕ КОРЗИНКУ ВО ФРИТЮР

- ☐ Аккуратно поместите корзинку во фритюр так, чтобы не было брызг.
- ☐ Убедитесь, что все порции филе полностью погружены во фритюр.
- ☐ Включите таймер.

ПОДГОТОВЬТЕ

Подготовьте лоток UHC синего цвета.

ДОСТАНЬТЕ КОРЗИНКУ И СЛЕЙТЕ ФРИТЮР

- ☐ По сигналу фритюрницы выключите таймер.
- ☐ Поднимите корзинку над ванночкой и сливайте с неё фритюр в течение 5-10 секунд.

ВЫСЫПЬТЕ ПОРЦИИ В ЛОТОК

- ☐ Переверните корзинку на бок, чтобы порции могли выпасть в лоток.
- ☐ Не смешивайте порции филе из новой партии вместе со старыми.

ПОМЕСТИТЕ В UHC-КАБИНЕТ

- ☐ Поместите лоток в UHC и включите таймер.
- ☐ Соблюдайте время хранения – 20 минут.

УБОРКА

- ☐ Протирайте станцию чистым продезинфицированным полотенцем. Сразу вытирайте с пола весь пролитый фритюр.
- ☐ Закрывайте ванночки крышками, когда вы их не используете.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**

_____ **/ 23 x 100% =** _____

(1 пункт = 4,35 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2016 год. Все права защищены.